

## 食品衛生法違反に伴う不利益処分について

### 1 事件の探知

令和元年7月17日10時30分、世田谷保健所から東京都福祉保健局を通じて「7月16日に区内の医療機関より、患者からアニサキスを摘出したとの連絡があった。患者調査を行ったところ、7月13日に目黒区内のスーパーで購入した生かつおお造り（以下「当該品」という。）を喫食しており、受診までの数日間に当該品以外の鮮魚介類の喫食はなかった。」との通報が目黒区保健所にあり、直ちに調査を開始した。

### 2 調査結果の概要

#### (1) 患者数

1名

#### (2) 発症状況

令和元年7月13日20時ごろ2名で喫食し、1名が喫食後約9時間で胃痛を起こした。

#### (3) 喫食状況

受診前6日間の喫食調査の結果、患者が喫食した鮮魚介類は当該品のみであった。

#### (4) 検査結果概要

患者からアニサキスが摘出され、症状及び潜伏時間がアニサキスによるものと一致した。

#### (5) 病因物質

アニサキス

#### (6) 原因食品

生かつおお造り

#### (7) 原因施設

営業所所在地 東京都目黒区

業 種 魚介類販売業

営業所の名称

営業者氏名

### 3 不利益処分

上記調査結果から、目黒区保健所長は当該施設が令和元年7月13日に加工販売した生かつおお造りによる食中毒と断定した。目黒区長は、食品衛生法第6条第4号〔不衛生な食品の販売等の禁止〕及び第50条第3項〔公衆衛生上講ずべき措置の基準の遵守〕違反により、同法第54条第1項〔危害除去命令〕及び第55条第1項〔営業の禁停止〕の規定に基づき、令和元年7月24日の1日間、営業停止及び取扱改善命令の処分を行った。

### 4 公表

食品衛生法第63条〔氏名等の公表〕の規定に基づき、令和元年7月24日から令和元年7月30日まで目黒区ホームページ及び保健所掲示板において公表を行った。

以 上

#### ◆アニサキス食中毒とは

主にサバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの内臓表面や筋肉に寄生している。人の体内では成虫になれないので通常排泄されるが、魚を生で食べたとき、まれに人の胃や腸壁に侵入し、多くが8時間以内に、主に激しい胃痛を生じる。吐き気、おう吐、ジンマシなど症状を伴う場合もある。

予防は、加熱調理が最も効果的。またはマイナス20℃で24時間以上冷凍すると死滅する。内臓の生食は避け、魚介類を生食する際は、より新鮮なものを選び、早期に内臓を除去し、低温(4℃以下)で保存する。なお、通常の料理で用いる程度のワサビ、醤油、酢などでは死なない。